

Gâteaux 1 sans cuisson

LALIA
KHELIFI

Toutes les recettes photographiées

DAR EL-BACHIR EL-ISRAHIMI LIL-KITAB

PETITS GÂTEAUX À LA NOIX ET AU DJELDJELÈNE

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 verre de noix hachées.
- * 1 verre et demi de djeldjelène grillé.
- * 1/2 verre de miel.
- * 1/2 c à soupe de margarine ramollie.
- * 2 c à soupe de sucre semoule.

Pour décorer :

- * Cerneaux de noix.

Préparation :

- * Mettez dans une casserole, le miel, le sucre et la margarine
- * Portez la casserole sur feu moyen
- * Lorsque le sirop commence à faire des bulles, retirez la du feu
- * Incorporez le djeldjelène et la noix en remuant très rapidement le



mélange à l'aide d'une cuillère
bois et laissez le bien refroidir

- * Façonnez des petites boules
et disposez les dans des caisses

dorées puis décorez de cerneaux
de noix.

- * Présentez les gâteaux (voir Ph).

Gâteaux
sans cuisson
I

KI

BOULES AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 verre de lait en poudre
- * 1 verre de farine
- * 2 c à soupe de margarine ramollie (pleines)
- * 1 verre d'amandes moulues
- * 1 tablette de chocolat au lait
- * 4 c à soupe de sucre glace
- * 1 c à café de vanille en poudre
- * 3 c à soupe de miel
- * 1 à 2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer.

Pour décorer :

- * Vermicelle blanc.

Préparation :

- * Faites griller le lait et la farine dans une poêle sans laissez brûler.
- * Mettez le mélange dans une cuvette puis ajoutez les amandes, la vanille et le sucre.

Gâteaux
sans cuisson

I



- * Faites fondre au bain marie le chocolat et versez le dans la cuvette.
- * Ajoutez la margarine et le miel en malaxant bien au bout des doigts puis parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à rouler.
- * Formez des boules sous forme de ghrabia et trempez les dans le glaçage de chocolat (pâte à glacer fondue au bain marie) puis décidez de vermicelle blanc.
- * Présentez les gâteaux (voir Ph)

KI

ROCHERS AUX DIOULS

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 1 Douzaine de diouls grillés et concassés
- * 1 verre de halwat turc moulue
- * 1 verre d'amandes non émondées moulues
- * 5 c à soupe de margarine fondue.
- * 10 c à soupe de miel

Pour décorer :

- * Perles argentées

Préparation :

- * Passez les feuilles de diouls à la machine sur le côté de rechta
- * Disposez la rechta dans une plaque non beurrée et faites griller au four
- * Dans une cuvette, mettez la rechta concassé, les amandes et halwat turc puis arrosez de margarine et de miel.



MAKROUDH EL-LOUZ

Ingédients

Pour la pâte :

- * 1 tablette de chocolat au lait
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 2 c à soupe de sucre glace
- * 2 verres pleins d'amandes moulues finement
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour décorer :

- * Sucre glace
- * Brillant alimentaire argenté

Préparation :

- * Mélangez dans une cuvette, les amandes, la margarine et le sucre
- * Faites fondre le chocolat au bain marie
- * Versez le dans la cuvette et mélangez bien le tout
- * Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler

Gâteaux
sans cuisson

I

- * Formez des boudins
- * Découpez les en losanges
- * Enrobez les losanges directement dans le sucre glace 2 à 3 fois

Décorez-les légèrement de brillant argenté et présentez les gâteaux dans des caissettes en papier (voir ph).



KI

LOSANGES AU CHOCOLAT

Ingrédients

Pour la pâte :

- ✱ 2 verres de biscuit moulu
- ✱ 1 verre de cacahuètes moulues
- ✱ 1 c à soupe de margarine ramollie
- ✱ 1 c à soupe de sucre glace
- ✱ 1 tablette de chocolat au lait
- ✱ Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- ✱ La pâte à glacer

Préparation :

- ✱ Dans une terrine, mettez le biscuit, les cacahuètes, le sucre, la margarine et le chocolat fondu (au bain marie)
- ✱ Mélangez bien le tout et parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à rouler
- ✱ Formez un grand boudin et disposez le sur un plat (le dos d'un plat)

Gâteaux
sans cuisson

I



- ✱ D'autre part, faites fondre la pâte à glacer au bain marie
- ✱ A l'aide d'un couteau, découpez les losanges
- ✱ Présentez les gâteaux (voir Ph)

KI

BOULES EN NEIGE

Ingédients

Pour la pâte :

- * 2 paquets de biscuit à la cuillère moulu = 20 biscuits
- * 3 verres de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 5 c à soupe de miel
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage :

- * 2 Blancs d'œufs
- * 2 c à soupe de jus de citron
- * Sucre glace + 1 pincée de sel
- * 1 c à soupe de beurre ou margarine fondue

Pour décorer :

- * Perles argentées

Préparation :

- * Dans une terrine, mettez le biscuit, les cacahuètes, la margarine et le miel
- * Mélangez bien le tout

Gâteaux
sans cuisson

I



- * Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler
- * Façonnez des petites boules sous forme de ghiribias
- * Glacez les et décorez de perles argentées
- * Présentez les boules en nappes (voir Ph)

Préparation du glaçage :

- * Battez les blancs d'œufs en neige avec le sel.
- * Incorporez le sucre glace petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte ferme et brillante, ajoutez le jus de citron puis le Beurre fondu refroidi.
- * Colorez le glaçage à votre choix

KI

★ ★ ★ ★ ★ DJELOJELÉNIETTES

Ingédients

Pour la pâte :

- ✱ 1 tablette de chocolat au lait
- ✱ 1/2 verre de miel
- ✱ 3 verres de djeldjelène grillé et moulu

Pour décorer :

- ✱ Djeldjelène grillé

Préparation :

- ✱ Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le miel au bain marie
- ✱ Versez le mélange dans un saladier puis ajoutez peu à peu le djeldjelène moulu en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.



Gâteaux
sans cuisson
I

- ✱ Abaissez la pâte de 1 d'épaisseur et découpez triangles puis enrobez les dans le djeldjelène grillé.

- ✱ Présentez les gâteaux (Voir Ph)

KI

BOULES AU Q'TAYEF

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 1 paquet de biscuit moulu
- * 2 verres de cacahuètes moulues
- * 2 c à soupe de margarine ramollie
- * 5 à 6 c à soupe de miel.
- * Eau de fleurs d'oranger.

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * Q'tayef grillé et concassé
- * Perles argentées.

Préparation :

- * Mettez dans une cuvette, le biscuit, les cacahuètes, la margarine et le miel
- * Mélangez bien le tout puis parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une

Gâteaux
sans cuisson

I

pâte ferme et facile à rouler.

- * Façonnez des boules et trempez-les dans le glaçage au chocolat (pâte à glacer fondue au bain-marie) et enrobez les dans du q'tayef grillé et décorez de perles argentées.

Présentez les gâteaux (voir Ph).



KI

GÂTEAUX AU FONDANT

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 mesure de fondant
- * 1/2 mesure de noix de coco

Pour la farce :

- * 2 Verres de biscuits moulus
- * 1 verre de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 1 c à soupe de cacao
- * 3 c à soupe de sucre glace
- * 1 tablette de chocolat au lait.
- * Eau de fleurs d'oranger.

Pour décorer :

- * Sucre glace
- * Roses et feuilles en pâte d'amandes.
- * Brillant alimentaire doré.

Préparation :

* Mélangez dans un robot le fondant coupé en morceaux avec la noix de coco jusqu'à obtention d'une pâte maniable et souple.

Préparation de la farce :

- * Mélangez dans une cuvette biscuit, les cacahuètes, la margarine, le cacao et le sucre glace.
- * Faites fondre le chocolat au lait puis versez le dans la cuvette et mélangez bien le tout

Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler.

Sur un plan de travail tapissé de papier film, abaissez la pâte au rouleau de 3 mm d'épaisseur environ sous forme d'un rectangle.

Posez au bord du rectangle un boudin de farce puis roulez le bien sur lui-même.

Aplatissez légèrement avec la main puis découpez des rectangles.

Saupoudrez les de sucre glace à l'aide d'une petite passoire.

Décorez et présentez les gâteaux dans des caissettes (voir PH).



TARTE À LA CRÈME

Ingédients

Pour la pâte :

- 1 paquet de biscuit (casse croûte).

Pour la crème :

- 125 g de margarine ramollie
- 1 c à café de vanille en poudre
- 1 verre de sucre glace
- 1 œuf + 1 pincée de sel
- 1 verre de café froid.

Pour le glaçage au chocolat :

- 1 tablette de chocolat
- 1 verre à thé de lait
- 4 c à soupe de sucre glace
- 4 c à soupe de cacao.
- 1 c à café de margarine ramollie.

Pour décorer :

- Une poignée de pistaches moulues
- Des feuilles au chocolat
- Chocolat râpé

Gâteaux
sans cuisson
I



Préparation du glaçage :

- Mettez dans une casserole le Chocolat, le sucre, le Cacao et le lait.
- Remuez avec une cuillère en bois.
- Mettez sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne un peu épais.
- Retirez du feu et ajoutez la margarine puis mélangez bien le tout.

Préparation de la crème :

- Mettez dans un saladier, la margarine, le sucre, le jaune d'œuf et la vanille.
- Battez bien le tout avec un batteur électrique.
- D'autre part, battez le blanc d'œuf en neige bien ferme avec une pincée de sel.
- A l'aide d'une cuillère en bois, incorporez le blanc en neige dans la préparation et mélangez bien le tout.

Préparation :

Dans un plat, disposez une couche de biscuit trempé légèrement et rapidement dans du café et étalez toute la surface d'une couche de crème à l'aide d'une spatule puis couvrez d'une autre couche de biscuit trempé également dans du café. Glacez le gâteau entièrement du chocolat et décorez de pistaches. Découpez le gâteau en triangles ou en carrés. Présentez la tarte (voir Ph).

KI

GÂTEAUX AU GLAÇAGE

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 1 verre de cacahuètes moulues
- * 1 c à soupe plein de margarine ramollie
- * 1/2 verre de halawat turc moulu
- * 1 verre et demi de biscuit moulu
- * 5 à 6 c à soupe de miel

Pour le glaçage :

- * 1 verre et demi de lait en poudre
- * 3 c à soupe de sucre semoule
- * 1 c à soupe de margarine ramollie
- * 1/2 verre d'eau
- * 1 c à café de vanille en poudre + colorant alimentaire orange ou jaune

Pour décorer :

- * Des roses et des feuilles en pâte d'amandes

Préparation :

- * Dans une cuvette, mélangez le biscuit, les cacahuètes, la margarine et halwet turc
- * Ajoutez le miel peu à peu en mélangeant jusqu'à obtention d'une

Gâteaux
sans cuisson

I



pâte ferme.

- * Etalez la pâte dans une plaque non beurrée
- * Recouvrez la surface avec le glaçage
- * Laissez sécher et découpez des losanges ou des carrés
- * Décorez et présentez les gâteaux (voir Ph)

Préparation du glaçage :

- * Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre, la vanille et la margarine
- * Portez la sur feu moyen jusqu'à ébullition, retirez du feu
- * Incorporez le lait en poudre en mélangeant à même temps avec un batteur électrique
- * Colorez à votre choix

KI

M'CHEWER AUX CACAHUÈTES

Ingédients

Pour la pâte :

- 3 verres de cacahuètes moulues
- 1/2 verre de miel
- 1 tablette de chocolat au lait

Pour décorer :

- Cerises confites
- Cacahuètes concassées.

Préparation :

- Dans une casserole, faite fondre le chocolat et le miel au bain marie
- Versez le mélange dans un saladier, incorporez les cacahuètes peu à peu en mélangeant à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- Façonnez des boules et enrobez les directement dans les cacahuètes concassées.

Gâteaux
sans cuisson

I



- Décorez le dessus du gâteau avec des cerises confites
- Présentez les gâteaux dans des caissettes dorées (voir Ph).

KI

DOIGTS AUX PISTACHES

Ingrédients

Pour la pâte :

- 1 paquet de biscuit moulu
- 1 verre de halwat turc moulue
- 1/2 verre de miel
- 2 c à soupe de margarine ramollie

Pour le glaçage au chocolat :

- La pâte à glacer

Pour décorer :

- 2 verres de pistaches grillées et concassées
- Un peu de pistaches

Préparation :

- Dans une cuvette, mettez le biscuit, halwat turc, le miel et la margarine
- Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler

Gâteaux
sans cuisson
I

- Formez des doigts
- D'autre part, faites fondre la pâte à glacer dans une casserole à feu doux

- Ajoutez les pistaches concassées dans le chocolat fondu et trempez les doigts puis disposez les dans un plat et saupoudrez les de pistaches
- Présentez les gâteaux (voir Ph).



KI

GÂTEAUX À LA MERINGUE

Ingédients

Pour la pâte :

- 1 Verre de meringues concassées
- 1/2 paquet de biscuit moulu (casse croûte).
- 2 c à soupe de margarine ramollie
- 2 c à soupe de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

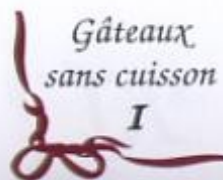
- La pâte à glacer

Pour décorer :

- Meringues concassées.

Préparation :

- Dans une terrine, mettez le biscuit, la margarine, le sucre, et la meringue concassée.
- Mélangez bien le tout puis parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à rouler.



Variante :

- Avec la même pâte, formez des boules et trempez les dans le glaçage de chocolat et enrobez les de meringues concassées (voir Ph).

- Abaissez la pâte de 1 d'épaisseur et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte pièce.
- D'autre part, faites fondre le chocolat dans une casserole. la pâte à glacer
- Glacez les cœurs au glaçage de chocolat et décorez la moitié du dessus à la meringue concassée.



BOULES AUX ABRICOTS

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g d'abricots secs
- 2 c à soupe de pistaches moulues
- 4 c à soupe de sucre semoule

Pour la farce :

- 3 c à soupe d'amandes moulues
- 1 c à soupe de sucre semoule
- Une pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Pour décorer :

- Sucre glace

Préparation :

- Lavez les abricots et laissez les égoutter
- Coupez les en dès
- Mettez dans un robot, les abricots, les pistaches et le sucre
- Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme

Gâteaux
sans cuisson

I



- D'autre part, préparez la farce
- Faites un trou avec le doigt.
- Farcissez les de petites boules de farce puis refermez la pâte et reformez la boule.
- Enrobez-les bien dans le sucre glace.
- Présentez les gâteaux dans des caissettes (voir Ph)

KI

TRIANGLES AU CHOCOLAT

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 1 paquet de biscuit moulu (casse croûte)
- * 1 verre de halwat turc moulue
- * 2 c à soupe de margarine ramollie
- * 1 verre d'amandes moulues
- * 5 c à soupe de miel
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour décorer :

- * Une poignée d'amandes non émondées.

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Préparation :

- * Dans un saladier , mettez le biscuit, la margarine, halwat turc, les amandes et le miel.
- * Mélangez bien le tout et parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une



pâte ferme et facile à travailler.

- * Abaissez la pâte de 1 mm d'épaisseur et découpez des triangles à l'aide d'un emporte-pièce.
- * D'autre part, faites fondre la

à glacer au bain marie.

- * Glacez les triangles au glaçage au chocolat et décorez les aux amandes.

- * Présentez les gâteaux dans des caissettes dorées (voir pH)

Gâteaux
sans cuisson
I

KI

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

Ingédients

Pour la pâte :

- 2 verres de biscuit moulu (casse croûte)
- 1 verre d'amandes moulues
- 1 c à soupe plein de margarine ramollie
- 7 c à soupe de miel
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- La pâte à glacer

Pour décorer :

- Amandes non émondées
- Noix de coco jaune

Préparation :

- Dans un saladier, mélangez bien le biscuit, les amandes, la margarine et le miel
- Parfumez peu à peu d'eau de fleurs d'oranger en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler.

Gâteaux
sans cuisson

I



- Formez un grand boudin puis découpez le en morceaux de 6 cm de long
- D'autre part, faites fondre la pâte à glacer au bain marie.
- Trempez les gâteaux dans le glaçage du chocolat et décorez les extrémités de noix de coco et d'amandes au centre.
- Présentez les gâteaux (voir Ph).

KI

★ ★ ★ ★ ★ N'RHABEZ AUX AMANDES CHOCO

Ingrédients

Pour la pâte :

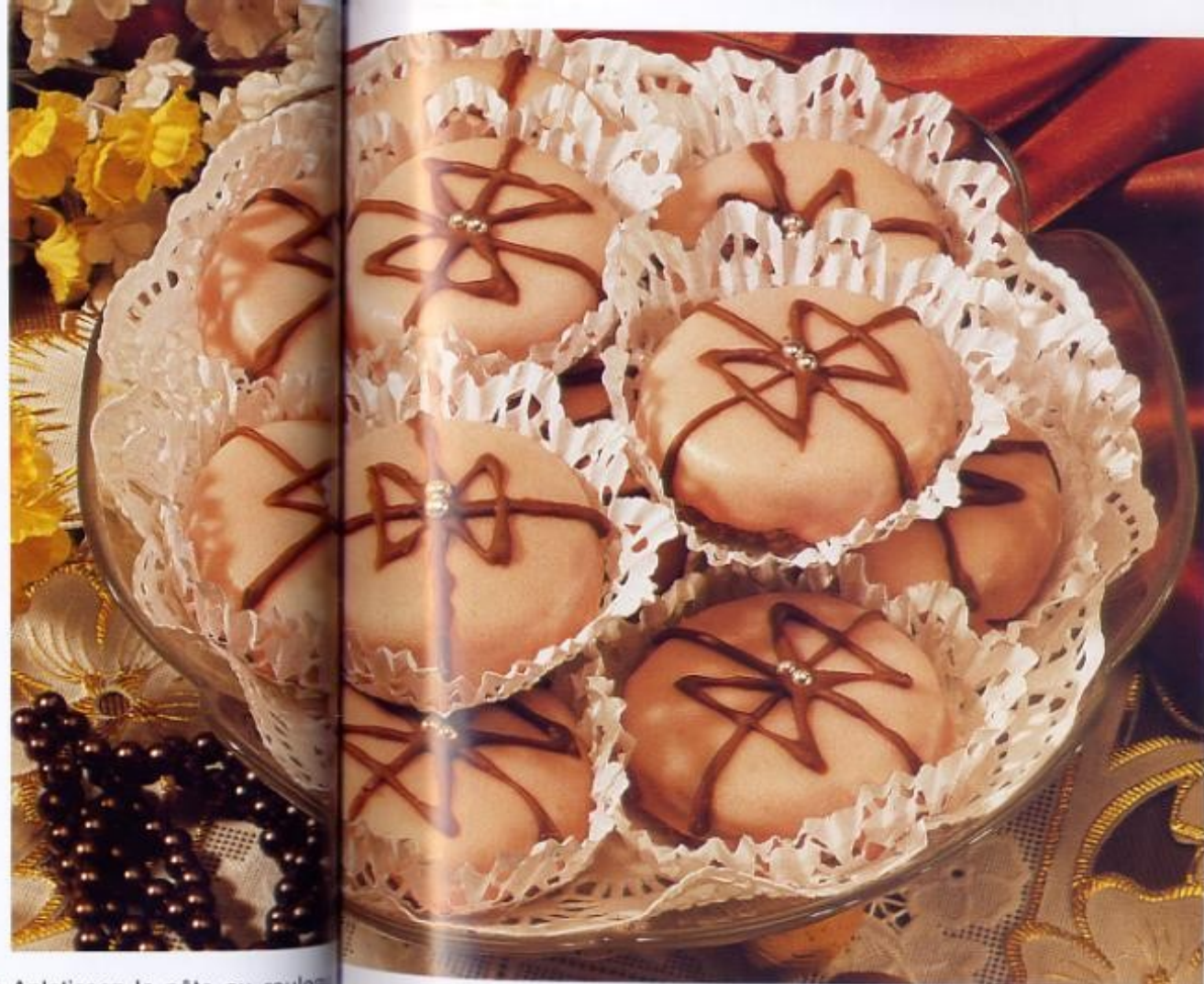
- 2 tablettes de chocolat au lait
- 125 g de margarine ramollie
- Environ 5 verres d'amandes moulues
- 1/2 verre de sucre glace
- 1 c à café de vanille en poudre

Pour décorer :

- Chocolat - Perles argentées
- Pour le glaçage : voir page n°20 - 21

Préparation :

- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Versez le dans une cuvette, ajoutez la margarine, le sucre et la vanille.
- Mélangez bien le tout.
- Incorporez les amandes peu à peu en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler, laissez la reposer et refroidir.



- Aplatissez la pâte au rouleau 1cm d'épaisseur et découpez ronds à l'aide d'un verre ou d'une emporte pièce.
- Glaçez et décorez les gâteaux (voir Ph).

Observation :

- Vous pouvez remplacer les amandes par des cacahuètes.

BOULES AUX NOISETTES CHOCO

Ingredients

Pour la pâte :

- * 1 tablette de chocolat au lait
- * 3 C à soupe de lait
- * Environ 1 à 2 verres de biscuit moulu
- * 1C à soupe de margarine ramollie
- * 1 c à soupe de sucre glace

Pour le glaçage :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * 1 verre plein de noisettes concassées

Préparation :

- * Faites fondre dans une casserole, le chocolat et le lait au bain marie
- * Retirez du feu lorsque le mélange est bien lisse .
- * Ajoutez le sucre et la margarine
- Puis mélangez le tout à l'aide
D'une cuillère en bois .

Gâteaux
sans cuisson

I



- * Incorporez le biscuit peu à peu
Et mélangez bien le tout, vous
Et mélangez bien le tout, vous
obtiendrez alors une pâte ferme et lisse
- * Formez des boules
- * D'autre part faites fondre la pâte
À glacé au bain marie puis ajoutez
Les noisettes dans le chocolat et

Trempez les boules dans le mélange
Puis disposez les dans une plaque .

- * Présentez les gâteaux
(voir ph) .

KI

TRIANGLES AU Q'TAYEF

Ingrédients

Pour la pâte :

- 3 boules de Q'tayef
- 1 verre et demi de djeldjelène grillé.
- 1 verre et demi de cacahuètes moulues
- 1 verre de miel.

Pour décorer :

- Une poignée de pistaches
- Perles argentées.

Préparation :

- Dans une poêle faites frire rapidement les boules de Q'tayef et laissez les bien égoutter.
- Mettez dans une casserole, le miel, le djeldjelène, les cacahuètes et les Q'tayef concassés et mélangez bien le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
- Portez la casserole sur un feu

Gâteaux
sans cuisson

I

moyen jusqu'à ébullition forte.
▪ Retirez du feu et versez
mélange dans un plat huilé
laissez le reposer quelques heures

- Découpez des triangles et
décorez de pistaches et de perles
argentées.
- Présentez les gâteaux dans des
caissettes dorées (voir Ph).



KI

CAKE AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- 3 tablettes de chocolat noir
- 1 pincée de sel
- 2 c à soupe de sucre semoule
- 175 g de margarine ramollie
- 3 oeufs

Pour décorer :

- Chocolat râpé
- Des feuilles au chocolat

Préparation :

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat au bain marie
- Ajoutez la margarine en mélangeant avec une cuillère en bois sans cesse, ajoutez ensuite les jaunes d'œufs un à un
- D'autre part, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel et de sucre

Gâteaux
sans cuisson

I

- Ajoutez les blancs en neige délicatement dans le mélange
- Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé et laissez le au réfrigérateur

pendant une journée environ

- Décorez et présentez le cake (voir Ph).



KI

★ ★ ★ N'CHEWER AU CHOCOLAT

Ingredients

Pour la pâte :

- 1 verre et demi de biscuit moulu (casse croûte)
- 1 verre de halwat turc moulue
- 2 c à soupe rase de margarine ramollie
- 5 c à soupe de miel
- 1 c à soupe de cacao

Pour décorer :

- Vermicelle au chocolat
- Des fleurs en pâte d'amandes

Préparation :

- Mettez dans une terrine, le biscuit, halwat turc, la margarine, le cacao et le miel
- Malaxez bien le tout avec les bouts des doigts jusqu'à obtention

Gâteaux
sans cuisson

I

d'une pâte ferme et facile à rouler

- Formez des boules et enrobez-les dans le vermicelle et disposez-les dans des caissettes dorées puis

décorez les de fleurs.

- Présentez les gâteaux (voir Ph).



KI

★ ★ ★ GÂTEAUX AU DJELDJELÈNE

ingrédients

Pour la pâte :

- ✱ 2 verres de djeldjelène grillé et moulu
- ✱ 7 c à soupe de miel
- ✱ 1 à 2 c à soupe de cacao.

Pour décorer :

- ✱ Djeldjelène grillé

Préparation :

- ✱ Dans une cuvette, mélangez bien le miel et la cacao.
- ✱ Ajoutez peu à peu le djeldjelène moulu en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- ✱ Façonnez des petites boules et enrobez les directement dans le djeldjelène grillé.
- ✱ Présentez les gâteaux dans des caissettes en papier (voir Ph)



Gâteaux
sans cuisson
I

KI

CŒURS AU CHOCOLAT

Ingrédients

Pour la pâte :

- * 2 tablettes de chocolat au lait
- * 2 c à soupe de lait
- * 2 c à soupe de sucre glace.
- * 2 c à soupe de margarine ramollie
- * 1 verre plein de biscuit moulu.

Pour le glaçage au chocolat :

- * La pâte à glacer

Pour décorer :

- * Une poignée de pistaches.

Préparation :

- * Faites fondre dans une casserole le chocolat et le lait au bain marie
- * Lorsque le mélange est bien lisse, retirez du feu



- * Ajoutez la margarine, le sucre et mélangez bien le tout
- * Incorporez le biscuit en mélangeant toujours à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse, laissez la reposer 5 à 10 mn au frais
- * Abaissez la pâte de 1 cm d'épaisseur et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte pièce.
- * D'autre part, faites fondre dans une casserole la pâte à glacer au bain marie.
- * Glacez les cœurs au glaçage de chocolat et décorez de pistaches
- * Présentez les gâteaux (voir Ph).

Gâteaux
sans cuisson
I

KI

GÂTEAUX À LA NOIX

Ingédients

Pour la pâte :

Environ 2 verres de noix moulues

- * 1 c à soupe de cacao
- * 1 c à soupe de sucre glace
- * 4 c à soupe de miel

Pour décorer :

- * Sucre glace
- * Cerneaux de noix

Préparation :

- * Dans un saladier, mélangez bien la noix, le cacao et le sucre.
- * Ajoutez le miel et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte ferme et souple
- * Façonnez des petites boules et décorez les de cerneaux de noix
- * Saupoudrez les gâteaux de sucre glace à l'aide d'une petite passoire
- * Présentez les gâteaux dans des caissettes dorées (voir Ph)



GÂTEAUX AUX NOISETTES

Ingédients

Pour la pâte :

- 2 verres de gaufrettes de chocolat
- finement hachées
- 2 c à soupe rase de margarine ramollie
- 1 verre de noisettes moulues
- 2 c à soupe de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage au chocolat :

- La pâte à glacer

Pour décorer :

- Une poignée de noisette
- Brillant alimentaire doré

Préparation :

- Dans un saladier, mettez les gaufrettes, le sucre, les noisettes et la margarine
- Mélangez bien le tout puis parfumez d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme et facile à travailler.

Gâteaux
sans cuisson

I



- Sur un plan de travail, abaissez la pâte de 1 cm d'épaisseur.
- Découpez des ronds à l'aide d'un verre à thé.
- Faites fondre dans une casserole la pâte à glacer au bain marie
- Glacez les gâteaux au glaçage de chocolat et décorez de noisettes puis saupoudrez les légèrement de brillant doré.
- Présentez les gâteaux dans des caissettes (voir Ph).

KI